Anno XXVII - Fasc. 607 Roma, 1° Marzo 1931 - IX (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 607 (1° Marzo 1931).

E

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Telefono 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20

(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

PIANTE
DA FRUTTO DA PARCO
DA GIARDINO E PER
L'AGRICOLTURA
250 ETTARI DI COLTURA
UN SECOLO DI VITA
FRATELLI SGARAVATTI PIANTE
SAONARA (PADOVA)
CATALOGO GRATIS

ZOOSAN
Alimento
addizionale preservativo
contro le epidemie
della razza suina
ZOOSAN BIAGI
ZOOSAN BIAGI

SOCIETÀ FRA BOTTAI
CONEGLIANO (Veneto)
PREMIATA FABBRICA
BOTTI E TINI DA CANTINA
BOTTI PER VAGONI SERBATOIO
PREVENTIVI A RICHIESTA

F.lli SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA (Barriera Piove)
300 Ettari di COLTURA
2500 metri quadrati di SERRE
a riscaldamento termale
CATALOGHI GRATIS

ANNO XXVII Roma, 1° Marzo 1931 - IX FASCICOLO 607

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele II all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Una grande quindicina agricola

Poche volte abbiamo avuto, come nella testè chiusa seconda quindicina di febbraio, una serie di avvenimenti agricoli interessanti e veramente, come si dice in gergo cinematografico, di primo piano.

Il più notevole è stata la discussione del Bilancio del Dicastero per l'Agricoltura e le Foreste, che è durata tre giorni, ed a cui la Camera dei Deputati si è molto interessata.

Già la lunga ed elaborata relazione dell'on. Fornaciari (un parlamentare agricoltore nel senso pratico e letterale della parola, che è anche Presidente della Federazione provinciale degli Agricoltori di Bologna) aveva sviscerati e messi innanzi agli occhi dei membri della Camera elettiva tutti i problemi più notevoli delle varie branche dell'agricoltura, esaminando cifre antiche e nuove, provvedimenti fatti e da farsi, migliorie suggerite e concesse, progressi conseguiti e da sperarsi. Cosicchè il compito e per gli interloquenti e per gli ascoltatori era tracciato e chiarito.

E la discussione riuscì, in vero, assai più elevata di quando — anche col pretesto dell'Agricoltura — c'erano da parte di molti deputati dei discorsi su interessi soltanto locali ed... elettorali da pronunciare.

Come diciamo in altra parte, noi ci siamo messi direttamente in rapporto con tutti i Deputati che hanno interloquito sul detto bilancio e saremo in grado di pubblicare, su ogni fascicolo della *Rivista Agricola*, (più completamente ancora, di quanto già facemmo con molto successo lo scorso anno), un articolo sui singoli argomenti trattati, a firma del Deputato che partecipò alla discussione, e che ci favorì tutto o parte del manoscritto.

Non dubitiamo punto che i lettori ce ne saranno grati.

* * *

Il punto saliente — diremo così il *clou* conclusivo — della discussione è stato il grande e meraviglioso discorso pronunciato, in risposta ai vari oratori, ed in maggiore sviluppo del suo programma, dal Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, S. E. il Barone Acerbo.

Il giovane e valorosissimo Ministro ha esposti con grande sincerità tutti i bisogni della nostra agricoltura, come ne ha indicate le risorse ed i rimedi afferrabili e possibili, come infine ha esaltata la inesauribile vigorìa e produttività della nostra gente rurale, per cui l'Italia dà al mondo lo spettacolo meraviglioso di resistere, più di ogni altro paese, a tutte le difficoltà contingenti, e sopratutto al pauroso travaglio della disoccupazione, che da noi, più che ovunque, è contenuta in un limite tollerabile.

L'on. Acerbo ha proclamato, fra l'assenso unanime della Camera, che l'anima sanamente georgica e la struttura rurale del nostro Paese, sono e saranno ancora nel tempo, le basi più durature della grandezza e della potenza italiana.

* * *

Altro avvenimento notevole della quindicina fu la riunione del Comitato Nazionale del Grano che si è riunita il 24 febbraio sotto la Presidenza del Vice-Presidente, on. Ministro Acerbo (il Presidente, come si sa, è il Capo del Governo, che stavolta, per le sue sempre più assillanti occupazioni, non potè intervenire).

Il Ministro per l'agricoltura e foreste riferì ampiamente sullo stato delle colture granarie, dandoci, purtroppo, la conferma che l'impiego dei concimi chimici, è notevolmente diminuito nella semina autunnale, il che, colle avversità della natura, potrà forse influire sul quantitativo finale della produzione granaria. Aggiunse, però, l'on. Acerbo, che si ha fondata speranza che le maggiori concimazioni praticate in questo periodo primaverile compenseranno gli effetti della contrazione autunnale.

Il Comitato Nazionale del Grano ha poi molto discusso sulle non sempre giustificabili altalene dei prezzi del frumento e prese atto dei rimedi che sta adottando il Governo, fra cui una maggiore elasticità contro pegni granifici, del tempestivo credito agrario.

Altro avvenimento agricolo notevole, ancora sul grano, ma di carattere internazionale, fu la Conferenza di Parigi, in cui la Commissione Europea si è riunita per vedere se è possibile collocare tutti gli *stocks* danubiani di grano. Per l'Italia è intervenuto un delegato autorevolissimo, S. E. De Michelis, Presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura, il quale, molto prudentemente, ha dichiarato che l'Italia è disposta ad entrare in rapporto coi venditori danubiani, nei limiti ridotti del suo bisogno dopo la Battaglia del Grano e subordinatamente ai due fattori importanti della qualità e del prezzo.

Infine, altro avvenimento che ha molta importanza per l'agricoltura ed il suo sviluppo, è stato il Convegno della Stampa Agricola, tenutosi il 19 febbraio al Ministero dell'Agricoltura, del quale riferiamo ampiamente in altra parte di questo fascicolo.

Diciamo anche più oltre come il Grand'Uff. Arnaldo Mussolini — il quale fu un presidente magnifico del convegno — ha costituito il Comitato Centrale, e siamo in attesa di conoscere quali nuovi precisi compiti ci saranno additati in sempre maggior vantaggio dell'Agricoltura.

C. A. CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Il problema del riso

Noi abbiamo, come ogni anno, seguita col più vivo interesse la discussione avvenuta alla Camera dei Deputati — e seguiremo parimenti quella che si avrà più tardi al Senato del Regno — sul Bilancio dell'Agricoltura e Foreste. Discussione che è riuscita veramente notevolissima, dalla ampia ed interessantissima relazione dell'on. Fornaciari, ai discorsi su svariati e vitali problemi agricoli pronunciati dagli onorevoli Olmo, Canelli, Giardina, Forti, Di Belsito Parodi, Sertoli, De Nobili, Tassinari, Viale, Vezzani, Banelli e per ultimo con grandioso successo dall'on. Ministro Acerbo. E poichè nella stampa quotidiana non abbiamo visti riferiti che saltuari ed incompleti riassunti dei suddetti discorsi noi ci siamo rivolti singolarmente ai vari Deputati oratori pregandoli di mandarci per La Rivista Agricola *e sotto forma di articolo a loro firma la parte sostanziale. Quasi tutti (diciamo quasi perchè solo da due o tre attendiamo ancora risposta) si sono mostrati molto cortesi con noi e ci hanno mandato interessanti articoli, che siamo orgogliosi di pubblicare via, via uno per fascicolo, sulla* Rivista Agricola. *Cominciamo oggi da quello dell'on. Olmo, (sul Problema della Risicoltura), il quale fu il primo a parlare ed anche il primo a mandarci l'articolo con premurose e cordiali espressioni per noi, di cui gli siamo sommamente grati.*

* * *

L'argomento su cui ho parlato alla Camera, e di cui scrivo oggi per la « Rivista Agricola » riguarda un problema del quale da qualche tempo, dirò meglio, da qualche anno molto si parla in Italia, ma che non esito ad affermare essere poco noto nelle sue particolarità essenziali, alla generalità degli italiani.

Voglio dire il problema della risicoltura; il quale ha notevoli riflessi d'ordine sanitario, che meritano di essere riveduti, di ordine economico e di ordine sociale. Strana sorte invero quella della coltivazione del riso; poichè mentre, per i suoi mirabili progressi, per le sue elevate produzioni in plaghe che sono agrariamente tra le più progredite e le più fiorenti d'Italia, ha dato alcuna volta la sensazione di un prodotto da Eldorado, altre volte invece il demagogismo e la menzogna, sfruttando l'ignoranza della realtà, ne hanno falsamente fatto il prodotto di una terra di maledizione, livida di miasmi e di febbri.

Un tempo le preferenze governative si volgevano particolarmente ai prodotti di più vasta coltivazione. Nel campo dei cereali si può dire che esistesse una netta distinzione fra cereali che chiameremo nobili e cereali che chiameremo vili. Il cereale nobile per eccellenza era il frumnto fra i cereali vili vi poteva essere molto ingiustamente, anche il riso, la cui coltivazione venne quindi avversata in ogni tempo, con ogni sorta di provvidenze restrittive, circondata di sospetti e di diffidenze, intralciata da ogni difficoltà.

A ragione ha detto il Jacini che noi non abbiamo un'Italia agricola, ma parecchie Italie agricole, tutte fra loro differenti, così grande e multiforme è l'influenza nell'economia rurale esercitata dalla disparità dei climi, dalle tradizioni storiche, rurali, amministrative e legislative.

Spettava al Fascismo il vanto di proclamare, in mezzo alla varietà, l'alto fine comune, vale a dire, la produzione, nella quale è veramente la comunanza d'interessi fra datori di lavoro lavoratori e consumatori.

Perciò l'alto appello del Duce alla battaglia del grano non è stato soltanto un atto di alta sapienza economica, ma pure, come bene ha scritto nella sua completa relazione il camerata Fornaciari, una fervida realizzazione di unità di animi e d'intenti, e quindi di unità nazionale nel lavoro.

Non è lo squillo di tromba che chiama alla battaglia cruenta, ma il percosso rame, al cui suono le industri ap. si raccolgono. Non più l'odiosa ed insidiosa insinuazione di nord contro sud, ma un unico intendimento, di raggiungimento di un'unica mèta. E i lavoratori dei campi, che sono tenacemente attaccati alla loro terra, oltre la quale molte volte si chiudeva ogni orizzonte di vita, guardano oggi veramente più avanti e più lontano, oltre il proprio campicello, ove è soltanto l'interesse particolare, all'Italia, ove è l'interesse di tutti.

Poichè l'affermazione, che è del Duce, che il riso è frumento, dovrebbe aver rotto finalmente l'incantesimo delle differenze e delle diffidenze, mi pare anche giunta l'ora che l'alto silenzio sia rotto sopra questo problema, in questo momento di campagna demografica del Fascismo, e di battaglia per la bonifica integrale; perchè è bene si sappia, anche dai profani, che, ad esempio, la coltivazione di un ettaro di risaia occupa un quantitativo di mano d'opera, di ben quattro volte maggiore di quello richiesto per esempio, dalla coltivazione del frumento, è bene si sappia, anche dai profani, che la bonifica di molte terre non potrà avvenire se non attraverso la coltivazione delle risaie.

Ed è per ciò che allorquando, con molta facilità e con alquanta incompetenza si parla di risolvere le difficoltà che travagliano oggi la coltivazione del riso, unicamente con la sua trasformazione, in altre culture meno gravose, io non posso non osservare che, se per alleggerire le difficoltà della risicoltura è necessario arrivare a sopprimerla, in tal caso, la lapalissiana opinione potrebbe sempre, nei momenti gravi, avere tali conseguenze in tutti i campi, da congiurare alla vita stessa del mondo.

Inoltre la coltivazione del riso ha tali necessità di ordine culturale, e tale importanza sociale, (basta pensare alla maggiore occupazione) da ritenere, lo affermo, socialmente dannosa qualunque riduzione.

E se la legge economica che, nei momenti difficili, spinge ognuno a ricercare la minor perdita possibile, potesse per caso avere nell'anno nuovo, indirizzato i risicultori verso una riduzione di tale coltivazione, io, che appartengo alla maggiore provincia risicola d'Italia, che si vanta pure di esser chiamata la regina delle risaie, non potrei vedere se non con infinita malinconia e profondo accorameto, la riduzione di una cultura nella quale abbiamo ormai raggiunto le più progredite e più elevate produzioni.

Per queste ragioni, qualunque provvedimento, per quanto nuovo, per quanto ardito, per quanto possa anche parere di sacrificio a enti o a singoli, non dovrebbe parere assolutamente inattuabile

Il fascismo, che ha altamente e giustamente proclamato e che ha praticamente dimostrato di preferire ai sussidi per la disoccupazione le utili spese in utili opere, ha veramente aperto dinanzi a sè un meraviglioso campo da coltivare e da mietere. Lo dico non soltanto in senso metaforico, ma reale, la risaia, nella quale si possono ottenere delle produzioni unitarie, assolutamente superiori a quelle che si possono ottenere con altri cereali è divenuta nello stesso tempo un mezzo bonificatore di terreni malsani e paludosi. E se è vero che battaglia del grano vuol dire battaglia della produzione e che riso è frumento, il riso diverrà un forte integratore della battaglia stessa.

Si dice anche: non bisogna unicamente pensare alla riduzione della coltivazione; bisogna pensare anche a una maggior propaganda di consumo del riso. Ed è vero. I giapponesi consumano circa 150 chilogrammi di riso per abitante all'anno; gli italiani non consumano che molto scarsamente 6 chilogrammi a testa. Ora appunto perciò noi seguitiamo nella nostra propaganda, che è intensa. Oggi in tutti i comuni d'Italia, non badando al fatto che il prezzo del riso è puramente e semplicemente due volte quello dell'anteguerra, si è applicato al medesimo la riduzione del 10 per cento, come a tutti gli altri generi.

Io ho dovuto in questi giorni denunziare all'onorevole ministro dell'agricoltura e delle foreste e all'onorevole ministro delle corporazioni come i grossisti siano stati costretti a chiedere ai loro fornitori la fornitura di riso col 30 e col 40 per cento di rottura ed anche la fornitura di risi scadenti.

Altro che vincere la concorrenza dei mercati con i risi fini e di buona qualità! Non più tardi di ieri, mentre venivo alla Capitale, mi sono incontrato in treno con un nostro industriale risiero il quale mi diceva che oggi i risi delle migliori qualità, per esempio il riso maratello, realizzano prezzi assolutamente inferiori a quelli dei risi scadenti.

La coltivazione della risaia è retta da particolari norme che sono contenute nel testo unico della legge sanitaria 1° agosto 1907, norme che meriterebbero di essere rivedute e, direi, aggiornate alle nuove realtà sanitarie e ai nuovi ordinamenti corporativi e sindacali.

Si tratta di una legge che è nello stesso tempo sanitaria, agraria e di lavoro; così che ho dubitato alquanto se non fosse più opportuna sede di discussione, quella sul bilancio del Ministero dell'interno o non piuttosto quella sul bilancio del Ministero delle Corporazioni, inquantochè nella legge del 1907 avevano particolare importanza questi tre punti essenziali: orario, contratti di lavoro e conflitti che potevano sorgere in risaia. Fu detto anzi, discutendosi la legge del 1907, che forse la questione sanitaria era stata unicamente una scusa, unicamente un pretesto per sisolvere delle grosse questioni di ordine sociale.

Orbene 23 anni non sono trascorsi invano per la legge sulla risicoltura e mentre i progressi sanitari ed agricoli hanno dimostrato l'inutilità di certe bardature e l'artificiosità di certe affermazioni d'altra parte le conquiste del Fascismo nel campo del lavoro rendono assolutamente inutili anacronistiche e solo ingombranti certe disposizioni; senza pensare alla esistenza nella legge medesima di alcuni organismi che sono ormai scomparsi dalla circolazione e che pure secondo la legge dovrebbero in molti casi dire il loro parere, mentre altri ne sono sorti che sarebbero particolarmente adatti allo scopo.

La materia poi dei contratti collettivi di lavoro merita di essere tutta completamente riveduta in armonia con le nuove norme sindacali. Meglio chiarite e precisate dovrebbero poi essere parecchie disposizioni, come quelle, ad esempio, riguardanti l'attivazione di nuove risaie, la distanza delle medesime dai fabbricati, perchè non dovrebbe e non deve essere consentito che possa oggi avvenire quello che in altri regimi accadeva, cioè che determinazioni di tanta importanza possano essere lasciate alla maggiore o minore simpatia di determinate persone per tale coltura.

Pochi sanno che la coltivazione del riso, importata in Italia nel 1400, dà una produzione mondiale che è superiore indubbiamente a quella di tutti gli altri cereali, superiore anche alla produzione del frumento, in quanto che è rappresentata dalla imponente cifra di un miliardo e 300 milioni di quintali.

Pochi sanno che mentre la malaria è preesistita alla coltivazione della risaia, e abbiamo difatti regioni acquitrinose e malariche dove pure il riso non è coltivato — d'altra parte è invece completamente scomparsa precisamente in quelle zone ove più intensa e progredita è la coltivazione del riso. Tanto che recenti studi hanno assodato che nella provincia di Vercelli — la maggiore coltivatrice di riso — non vi sono più se non pochi residui di malarici di guerra, o casi unicamente d'importazione.

Il progresso agricolo, la tecnica nel regolare il deflusso delle acque, e specialmente le migliorate condizioni economiche dei lavoratori per il benessere dato da una coltivazione che richiede imponente impiego di mano d'opera, hanno portato precisamente a questi risultati. Sarei per dire che nella coltivazione della risaia sia avvenuta come una inversione di giudizio; cioè tale coltivazione è stata fatta in Italia dapprima in località acquitrinose e malariche, e quello che era uno stato di fatto è stato più tardi scambiato come una conseguenza della coltivazione della risaia, la quale è invece divenuta un potente mezzo bonificatore di terreni paludosi e malarici.

La coltivazione della risaia è tanto importante, non soltanto dal lato alimentare, ma pure dal lato della occupazione della mano d'opera, perchè, ripeto ancora una volta, la coltivazione di un ettaro di risaia, occupa un quantitativo di mano d'opera di più di quattro volte superiore a quella richiesta da altre coltivazioni, per esempio, del frumento, è tanto importante da giustificare anche provvedimenti di ordine eccezionale, che si volessero prendere e quelli già presi, in questi ultimi tempi, dal Governo fascista, come, per esempio, la proroga delle cambiali agrarie la riduzione delle tariffe ferroviarie, trattandosi di un prodotto che per le sue origini settentrionali ha bisogno di percorrere tutta la penisola per potersi mettere in contatto col consumatore, la concessione della introduzione fino a un 20 per cento di farina di riso nella pastificazione.

Per quanto riguarda la proroga delle cambiali ai risicultori, la concessione è avvenuta, per sei mesi, ed una volta tanto.

Ora è per me doveroso osservare che le nuove scadenze avverranno nei mesi di marzo e di aprile, proprio quando si dovranno iniziare i lavori per la nuova campagna agraria. Ora, richiedere il pagamento di quanto non è stato possibile di fare nei mesi di ottobre e di novembre, allorquando cioè ci si trovava dinanzi ad un periodo di sosta stagionale e di sosta quindi anche di spese sarebbe certamente in contraddizione con ogni possibilità.

Desidero segnalare ancora in questo momento il particolare esempio di aiuto che, in questa ora, ha saputo dare ai risicultori, la proprietà.

Nelle zone risicole vige particolarmente il contratto di affittanza; orbene, è giusto si sappia che la proprietà ha fatto, di questi giorni — ed io parlo sempre della provincia mia, ma il caso potrebbe essere esteso anche ad altre provincie, e mi riferisco ai canoni in natura — ha fatto delle riduzioni, che, paragonate col periodo della maggiore inflazione, e computate in denaro, arrivano al 70, al 75, ed anche più, per cento.

Ciò che sta a significare che si è fatto un adeguamento dei fitti veramente al prezzo del prodotto, cosicchè è lecito affermare che se tutti gli altri elementi che concorrono al costo di produzione dovessero fare altrettanto, la quistione risicola sarebbe forse molto presto risolta.

Per quanto riguarda la pastificazione si tranquillizzino gli animi timorati di una soverchia rigidità pastificatrice! Perchè, da quando il mondo è mondo, pasta e riso sono sempre stati molto più parenti di quanto non si possa immaginare.

Noi, abbiamo sempre sostenuto che il riso avrebbe potuto essere un forte aiuto nella battaglia del grano con l'introduzione, ad esempio, di una minima percentuale dal 3 al 5 per cento, nella panificazione, ciò che avrebbe portato ad una diminuzione del prezzo del pane e ancora, io affermo, un miglioramento nella confezione del medesimo, come recenti esperimenti fatti alla Stazione sperimentale di risicoltura di Ver-

celli, non soltanto, a Vercelli, pure a Roma, hanno luminosamente dimostrato.

Il segreto è soltanto uno: quello di introdurre unicamente della farina di riso! Perchè è ora una buona volta di finirla di sfruttare continuamente, a sostegno di una tesi, la cattiva confezione della panificazone con riso del periodo bellico, in quanto che si gabellava allora per farina di riso quella che era farina di risina pessima di qualità.

Del resto gli organi competenti non hanno più nulla da osservare dal lato igienico e dell'alimentazione.

E' sorta soltanto la obiezione della impossibilità del controllo della percentuale di riso che verrebbe introdotta, vale a dire, più che altro, un dubbio sulla discrezione dei panettieri o dei mugnai.

Ora io mi permetto di osservare che il controllo potrebbe quanto meno essere semplicemente quello che attualmente si fa; con questo di più: che il panificatore non ha assolutamente interesse che col pretesto di introdurre farina di riso si possa introdurre degli altri succedanei, oppure anche riso in percentuale maggiore di quella concessa, appunto perchè al panificatore interessa di fare un pane buono.

D'altra parte, poichè la miscela dovrebbe avvenire ai mulini, il panettiere dovrebbe essere il maggiore, il migliore ed il più sicuro controllore della miscela medesima.

A ogni modo io mi permetto di richiamare per un momento soltanto la vostra attenzione sulla espressione e sulla impressione di queste cifre: 140.000 ettari di terreno coltivato a risaia rappresentano 14 milioni di giornate lavorative, ciò che vuol dire 170-180 milioni di mercedi e di salari. 140.000 ettari, se fossero coltivati a frumento, vorrebbero dire sì e no 3 milioni di giornate lavorative in confronto dei 14 milioni; vorrebbero dire 35-36 milioni di mercedi e salari in confronto dei 170 o 180 milioni.

Del resto, la Germania ha ancora recentemente provveduto alla scarsità del frumento nazionale, obbligando alla introduzione di un 97, dico 97 per cento di farina di segale nella panificazione per i ristoranti e per gli alberghi e ha obbligato il 30 per cento di farina di segale per tutti i consumatori per le forme di pane superiori ai 200 grammi e ha acconsentito alla introduzione del 10 per cento di farina di patate senza obbligo alcuno di denunzia al pubblico.

Ed ora, per concludere, io sarò lieto di avere assolto al compito mio, solo che sia riuscito a dimostrare quello che era mia intenzione di affermare, e che cioè il riso non è soltanto un prezioso alimento, ma è pure un potente bonificatore di uomini e di terre.

ROBERTO OLMO
Deputato al Parlamento.

Il travaso del vino e la sua importanza in enologia

Il primo travaso è la più importante delle pratiche vere e proprie di cantina, dalla quale dipende, in gran parte, la conservazione e la buona presentazione del vino.

Quando, come e con quali avvertenze deve eseguirsi il travaso e in che cosa consiste l'importanza di questa operazione?

Il vino deve essere per la prima volta travasato quando, avendo formato al fondo delle botti un deposito più o meno considerevole, abbia acquistato la limpidezza od almeno si sia notevolmente spogliato delle sostanze fecciose in esso contenute, anche non risultando completamente limpido. Già da vecchissima data è stato stabilito che l'epoca adatta comprende tutto il mese di dicembre ed in particolar modo la seconda metà.

Non sempre, però, l'epoca è scrupolosamente osservata; qualche volta si anticipa, spesso si ritarda. Quando non si è impossibilitati per qualche contrattempo, è prudente seguire il consiglio del travaso a dicembre.

Nel periodo da dicembre a marzo e cioè dal vero inverno all'inizio della primavera, il vino subisce una seconda fase di stagionatura, deposita ulteriormente una discreta quantità di altra sostanza fecciosa. Ragione per cui si rende necessario un altro travaso. La fine di marzo è il momento proprio adatto; si dovrebbe anzi dire che con puntualità a tale epoca è mestieri attenersi, perchè, se pure il vino, ormai spoglio completamente, può essere a qualunque momento commerciato, non abbisognando apparenetmente di ulteriore affinamento, esso potrebbe, tuttavia, molto rapidamente perdere il bell'aspetto ed alterarsi nel gusto, se la feccia, sulla quale si trova non fosse tolta; altri guai seguirebbero le prime incerte manifestazioni e vi sarebbe del filo da torcere specie se la stagione primaverile ha il suo inizio ed il suo corso regolari. Le annate anormali in cui l'inverno crudelmente si prolunga debbono, pertanto, considerarsi eccezionali, anche se non più molto rare, e come tali non debbono costituire regola per i ritardatari ed i poco volenterosi. E' bene mettersi al sicuro, e, prima che la primavera si faccia realmente sentire, il vino deve aver subìto il secondo travaso.

Altre epoche strettamente necessarie a travasare il vino non vi sono per quanto anche su questo punto ci si debba intendere: Se il vino si può smerciare entro il primo semestre dell'anno è inutile pensare ad altro travaso; ma se la conservazione del prodotto deve protrarsi a tempo indeterminato, non sarà male provvedervi prima che nell'estate il caldo si faccia sentire con intensità; assai meglio se, coll'occasione, il vino sarà passato in cantina sotterranea. A un quarto travaso si potrà ricorrere nella seconda stagione invernale, quando la conservazione del vino deve ancora prolungarsi. Anche in questo caso, come per il vino di prima stagionatura, sarà bene scegliere il mese di dicembre.

Ma il numero dei travasi nel primo anno — a detta anche di competenti — può, tuttavia, subire delle riduzioni e degli spostamenti a favore del cantiniere quando sia riconosciuta la natura del vino, che, per derivazione da uve magre, abbia poca tendenza alla formazione di feccia, dopo la svinatura. Allora il primo travaso dovrebbe addirittura protrarsi al mese di marzo. E', peraltro, nostra opinione che tale concetto rimanga sempre nel campo delle eccezioni e che esso sia messo in pratica molto di rado, specie poi nelle cantine in cui le operazioni razionali con attrezzatura meccanica sono limitate.

Per i vini, poi, che hanno oltrepassata la prima annata, non resta invece, a farsi che un unico travaso quando si giunge a dicembre.

Va osservato che per ragioni commerciali e fors'anche perchè guidati da qualche concetto errato, certi negozianti sottopongono il vino a frequenti travasi. Ora è bene dire che tuttociò è più dannoso che altro al vino, che si indebolisce e va perdendo le buone qualità di cui può essere dotato, o, comunque ne scapita.

* * *

Detto delle epoche nelle quali è prescritto o reso necessario il travaso, è anche opportuno accennare ad alcune regole da osservare nell'esecuzione del travaso stesso e dire a quali più razionali mezzi meccanici è più conveniente ricorrere per compiere il lavoro bene e sollecitamente.

Il travaso va praticato in giornate calme e serene ed, in ogni modo, quando il vento prevalente è quello di tramontana; nell'inverno devesi anche curare che il freddo sia più marcato.

Ma, a seconda delle epoche in cui il travaso viene eseguito, può rendersi necessaria, nel contempo, qualche altra pratica: vogliamo dire delle solforazioni e del solfitaggio.

Vi sono dei casi in cui i vini, fino dal primo travaso, debbono risentire dell'azione dell'anidride solforosa, sia perchè

di debole costtiuzione o ricavati da uve non sane, sia perchè dovendo rimanere dolci o dolciastri, è necessario evitare la possibile ripresa della fermentazione. In queste contingenze non bisogna dimenticarsi di solforare, colle buone micce di zolfo che non gocciolano, i recipienti che debbono accogliere il vino del quale si pratica il travaso, e successivamente anche di somministrare al vino stesso adeguate dosi di solfito di calcio o, meglio, di metabisolfito di potassio. Va da sè che la pratica deve essere integrata da un'altra cura razionale, escludere, cioè, nella manualità del lavoro, in qualsiasi modo, il contatto dell'aria colla massa vinosa.

Può darsi, per contro, che necessiti, nel travaso, arieggiare il vino per liberarlo dall'eccesso di anidride solforosa; allora, pur procedendo con metodo razionale in tutto il ciclo dell'operazione, bisogna, però, avere la particolare avvertenza di

Fig. 1. Fig. 2.

far cadere il vino, possibilmente a pioggia, dalle botti alla sottospina sospingendolo poi fino al cocchiume delle botti, con la pompa e i tubi, dai quali per mezzo di un grosso imbuto, che serve di passaggio, passa nell'interno delle botti stesse. Così pure bisognerà avere l'avvertenza di fare il travaso all'aria dei vini dolci o dolciastri ai quali si voglia far completare la fermentazione; ugual procedimento è consigliato anche per i vini di forza destinati all'invecchiamento.

Fra i casi in cui, particolarmente al primo travaso, (più che nei successivi, dato che è più facile si verifichi l'inconveniente in seguito alla fermentazione di certe uve ammostate in condizioni anormali) si presenta la necessità di travasare il vino in botti piuttosto energicamente solforate, vi è quella in cui si riscontra l'odor di idrogeno (uova fradice). Procedendo

Fig. 3.

in tal modo, come è noto, avviene una reazione, in seguito alla quale si produce acqua e zolfo, che va poi depositandosi. Giova, peraltro, allo scopo anche l'arieggiamento, eseguito, come sopra detto, nella prima fase del travaso.

Nella manualità del travaso il cantiniere è oggi, più che in passato, favorito dai mezzi offerti dalla meccanica enologica, la quale, a vero dire, nonostante le sue ancora palesi deficienze, è sufficientemente progredita ed alla portata anche della più modesta cantina, per la varietà di tipi di pompe, dalle più grandi, di rapida e grande resa, alle più piccole e più semplici, pur sempre utili.

Quando esigenze speciali, come quelle suaccennate, non richiedono il travaso all'aria, per cui si rende necessaria la caduta del vino nella sottospina, il passaggio della massa vinosa da un fusto all'altro si eseguisce esercitando l'aspirazione attraverso il cocchiume delle botti fin verso il fondo in maniera da evitare che la parte fecciosa venga sollevata. Quando al vino si deve far assorbire aria, l'aspirazione viene esercitata nella sottospina man mano che il vino esce dalla parte inferiore della botte.

Tutto il complesso delle operazioni necessarie ad eseguire il razionale travaso è svolto e portato a termine mediante l'uso del tubo pescatore, della spina di scarico, della succhiarola, dei tubi di gomma, i quali, messi in sistema a mezzo dei raccordi colla pompa, fanno passare il vino da una botte ad un'altra. Il getto, poi, attraverso il cocchiume, viene regolato da una spina di fine.

Il tubo pescatore, che termina con una piccola gabbia attraversata da una vite regolabile lunga e piuttosto sottile (per fare in modo che l'aspirazione avvenga ad una certa altezza dal fondo, al disopra dei depositi feccioso) è di rame stagnato e ottone nichelato e deve essere lungo quanto è necessario per giungere al fondo della botte, rimanendo fuori del cocchiume la parte munita di collo curvo con l'attacco per il tubo di gomma. Le misure usuali sono quelle per fusti comuni da viaggio (ettolitri). Ma possono costruirsi tubi pescatori di qualun-

Fig. 4.

que lunghezza. Di solito, però, per il travaso del vino contenuto in fusti grandi si ricorre o alle spine semplici (fig. 1) bene adattate a vite nella parte inferiore della botte, facendo cadere il vino nella sottospina e da questa aspirandolo coll'estremità del tubo di gomma munito di succhiarola (fig. 2), o alle chiudispine a valvola, (fisse pure nella parte inferiore delle botti) dentro alle quali s'introduce l'apposita spina, mu-
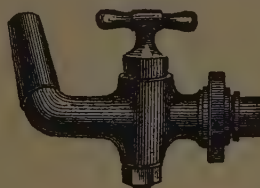
Fig. 5.

nita di mezzo raccordo (girello) per il collegamento diretto coi tubi della pompa.

L'aspirazione che detta pompa esercita deve, a sua volta, essere favorita dall'impiego di ottimi tubi resistenti, di spessore (ben proporzionato al loro diametro) costituito da vari strati di gomma intercalati da inserzioni di tela di vario robusto tessuto (fig. 3). E' questa la struttura dei tubi che dà il migliore affidamento, struttura che ha subìto notevoli perfezionamenti e che deve assolutamente avere la preferenza su

Fig. 6. Fig. 7.

qualunque altro tipo, in modo speciale poi su quelli — che ora possono dirsi antiquati — di apparente robustezza, per la spirale di ferro incorporata, ma di brevissima durata. Sempre a proposito di tubi di gomma con inserzioni di tela, è opportuno osservare che, quando essi debbono essere adibiti al passaggio del vino già aspirato dalla pompa e che da questa viene sospinto verso altri recipienti di raccolta, non è necessario siano di molto spessore, mentre lo debbono essere per l'aspirazione. E' quindi giusto realizzare una certa economia pur attenendosi all'ottima qualità suindicata.

I tubi debbono percorrere distanze più o meno sensibili; comunque, debbono essere di facile maneggio. Di conseguenza

è bene suddividerli in vari tratti, ciascuno dei quali possa collegarsi ad un altro. Servono allo scopo i raccordi di cui un tipo è qui riprodotto (fig. 4). I due pezzi vengono legati alle estremità. All'estremità della mandata, cioè del tratto di tubo che scarica il vino, viene adattata, come sopra è stato detto, una spina di scarico (fig. 5), col cui ausilio e la necessaria vigilanza si evitano gli spandimenti.

Fra i tipi di spine di fine ve ne sono di quelli con avvisatoretore automatico; quando il fischio cessa vuol dire che il fusto è riempito.

Macchina importante e necessaria per travasi, indispensabile anzi, è la pompa aspirante e premente, nei suoi molteplici tipi, sottoposti alla scelta dei cantinieri a seconda della loro possibilità e del lavoro che debbono svolgere. Così veramente dovrebbe essere, mentre forse sempre non lo è, perchè, facendo economia, il più delle volte si perde di vista la vera convenienza.

Fra i tipi di pompe quella oscillante, qui rappresentata dalla fig. 6, rende ancora ottimi servigi, potendo realizzare una buona resa. Essa, però richiederebbe il concorso di due persone ed è abbastanza ingombrante; ragione per cui non è consigliabile per tutte le cantine, anche se ha requisiti buoni fra cui quello del funzionamento a senso inverso.

Più diffuse, forse, sono le pompe Vidal (fig. 7); in pratica sono veramente di buon rendimento e di limitata spesa di manodopera perchè possono benissimo, a differenza delle precedenti, venire azionate da un sol uomo (il quale è anche più facilitato nel lavoro, trovando un appoggio al volante col movimento rotativo); hanno lo stantuffo verticale, a segmenti molla metallici e possono anche funzionare a motore.

Risultano anch'esse spesso ingombranti, più ancora col motore, richiedendosi, oltre della mensola, il doppio volante.
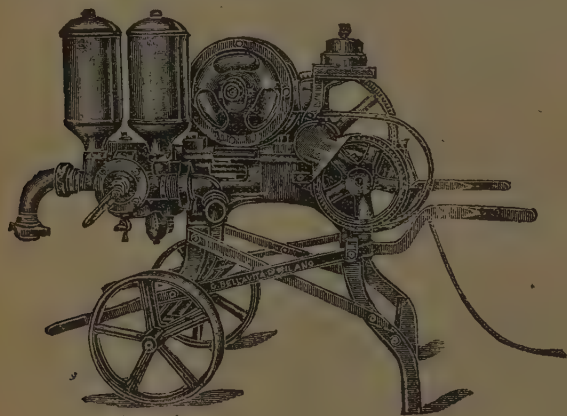
Fig. 9.

Fra le pompe con movimento a mano sono, pertanto, assai consigliabili quelle a stantuffo orizzontare derivate dalla Heinrich a leva. Ma perchè esse rispondano bene allo scopo debbono essere robuste e scorrevoli. Questi due requisiti sono raggiunti egregiamente coll'applicazione dello stantuffo tutto metallico a segmenti molla (come per il tipo Vidal) e con l'adattamento di una buona guida allo stantuffo, che, diversamente, sarebbe soggetto a degli spostamenti dannosi, determinando attrito e facile logorio. La guida a cremagliera risponde perfettamente allo scopo permettendo il movimento assai scorrevole perchè perfettamente rettilineo (fig. 8). Il lavoro a mano, anche per i grossi diametri, non è affatto faticoso. Questa pompa che può essere costruita per il funzionamento a motore, è indubbiamente preferibile a tante altre anche perchè occupa poco spazio, è di facile maneggio e rende assai.

Per i lavori di travaso in cantine di una certa importanza si raggiunge ottimamente lo scopo ricorrendo alla elettropompa

Fig. 8.

munita di buone camere d'aria e ad inversione di movimento per il cambio di marcia senza spostamenti (fig. 9).

Sono ora da noi costruite assai bene tanto da poter fare su di esse buon affidamento.

* * *

Sulla pratica *tradizionale* del travaso del vino, possono trarsi conclusioni assai favorevoli anche per quanto riguarda la sua razionalità.

E' indiscussa l'importanza che essa ha nella conservazione del vino ed è notevole il concorso che dà al suo affinamento.

Le fecce, che, in lasso più o meno breve di tempo, vanno depositandosi al fondo dei recipienti, contengono oltrechè copiose sostanze di rifiuto, derivate dall'uva, come avviene nel caso di vini nuovi al primo travaso, una quantità di fermenti alcoolici e di microrganismo di varia natura. I primi, pur avendo esaurito il proprio compito, possono sempre trovare le condizioni adatte al loro risveglio, i secondi, che in tempo di vinificazione, per il soverchio numero dei fermenti alcoolici, sono resi inattivi, venute meno quelle condizioni dapprima sfavorevoli, trovano facilmente il mezzo di svolgere una certa attività nella massa del vino.

Tanto se si tratta di fermenti alcoolici quanto di altri microorganismi, come conseguenza logica di questa attività si determinano gli intorbidamenti per rifermentazioni alcooliche o fermentazioni secondarie, che possono portare a numerose alterazioni del colore e del gusto, a trasformazioni, anche profonde dei componenti del vino. Fra le fermentazioni secondarie basta ricordare il subbollito o «girato» che rende il vino non più atto al commercio, sgradevolissimo al gusto.

I travasi fatti a tempo debito, colle norme in questo scritto esposte, mettono il vino al riparo da tutti i guai, perchè lo tolgono dal contatto delle fecce, nelle quali sono nascosti tanti insidiosi nemici. La conservazione del vino, come si sa, deve venire, però, completata dalla pratica delle colmature.

Enotecnico PIETRO DE RENZIO.

Il convegno nazionale della Stampa agricola

La nomina di un Comitato centrale

Promossa dall'on. Angelini, Segretario del Sindacato Nazionale dei Tecnici Agricoli, e con pieno consenso dell'on. Acerbo, si è tenuta, il 29 febbraio nel Salone delle adunanze al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, il primo Convegno della Stampa tecnico-agricola del Regno. Diede maggior solennità alla numerosa ed eletta assemblea l'intervento degli onorevoli Acerbo e Marescalchi, del Prefetto di Roma Montuori, del dott. Arnaldo Mussolini, dell'on. prof. Tassinari, Commissario della Federazione Nazionale degli Agricoltori, dell'on. Bodrero, Commissario della C. N. F. P. A., dell'on. Razza, Presidente della Confederazione Nazionale Sindacati Fascisti dell'Agricoltura e dell'on. Angelini, Segretario dei Tecnici Agricoli. L'on. Lando Ferretti capo dell'ufficio Stampa del Capo del Governo, che aveva pienamente aderito, si scusò all'ultimo momento per impegni sopraggiunti.

Erano rappresentati quasi tutti i 400 giornali, riviste e bollettini agricoli d'Italia, in buona parte da cattedratici e da professori di Agraria.

Primo fra tutti salutiamo il principe dei Giornalisti agrari del Regno, on. Senatore Tito Poggi, direttore del « Coltivatore di Casalmonferrato, che partecipò con calore e pratica competenza alla discussione.

Per *La Rivista Agricola* intervennero il nostro Direttore, ed il Vice Direttore, avv. Flaminio Cortina, che rappresentava anche il Prof. Teodoro Ferraris condirettore della *Nuova Antologia Agraria e Fitopatologica* dal quale aveva avuta particola preghiera.

Vi furono parecchi e tutti applauditi discorsi, che tirannia di spazio ci impedisce di riprodurre.

L'on. Angelini disse del perchè e dello scopo dell'adunanza. S. E. Marescalchi — pur premettendo di voler fare una conversazione fra colleghi e non un discorso — fu molto elevato, brillantissimo e sopratutto competente, come antico e... presente e perfetto giornalista agrario.

L'on. Bodrero rese autorevole omaggio alla importanza della stampa agraria per l'economia nazionale.

Il Ministro, S. E. Acerbo, (che era già stato calorisissimamente applaudito per la felice allusione dell'on. Marescalchi pel grandioso successo ottenuto il giorno prima alla Camera per il suo grande discorso) aggiunse brevissime dichiarazioni caldeggianti sopratutto il doppio coordinamento della stampa agraria scientifica e di quella puramente agricola con le pubblicazioni redatte da grandi organizzazioni industriali alla fine ebbe una vera ovazione che si ripetè all'indirizzo del Grand'Uff. Arnaldo Mussolini allorchè il Ministro lo invitò ad assumere la presidenza del Congresso.

Seguì una limpida relazione del prof. Mario Ferraguti, brillante di forma ed elevata di concetti, che da quel provetto pubblicista che è, sviscerò con grande ed ascoltata efficacia i più notevoli compiti del giornalismo quotidiano e periodico agricolo.

Il Dott. Mussolini, assumendo la inattesa presidenza (che qualificò brillantemente di amichevole insidia) portò subito la discussione su un terreno di praticità.

Riassunse con magnifica semplicità e grande competenza i punti da svolgere e quelli da... sorpassare, invitò lo stesso attivisimo promotore dell'adunanza, on. Angelini, a formulare egli stesso un ordine del giorno, ed avutolo, cominciò egli stesso a sfrondarlo di qualche punto e a completarlo di qualche aggiunta, sottoponendolo per ogni sua parte all'approvazione dell'assemblea.

Dopo alcuni affermatissimi chiarimenti ed osservazioni fatte dal Senatore Poggi in cui tutto l'uditorio pienamente convenne e dopo altre brevi dichiarazioni del Dott. Casalini, dell'Avv. Pesce, del Prof. Folloni, e dopo un bello e particolarmente ascoltato discorso pratico dell'on. Deputato Vezzani (che già due giorni prima aveva brillantemente parlato alla Camera su vitali interessi agricoli) la discussione si chiuse e venne ad unanimità votato il seguente ordine del giorno.

« *Il Convegno della stampa agricola italiana,*

Considerando gli alti e complessi compiti che nel nuovo ordinamento politico-economico-organizzativo sono affidati alla stampa agricola per la diffusione oltrechè di norme tecniche, di criteri economici e di metodi che servano a meglio potenziare i diversi elementi in cui si scompone il fatto produttivo ed a valorizzare al massimo la gente ed i prodotti della terra;

Riconosciuta la necessità di un coordinamento che meglio armonizzi, ai fini suindicati, le attività dei vari giornali e riviste agricole;

Delibera la nomina di un Comitato Centrale della Stampa Agricola con sede in Roma, cui vengono affidate le seguenti funzioni:

1) *coordinare la stampa agricola con la stampa quotidiana, e studiare la fusione di gruppi di pubblicazioni tecniche, assistendo e valorizzando le pubblicazioni di indole scientifica che hanno dato la loro opera al miglioramento ed al progresso agricolo;*

2) *determinare un indirizzo propagandistico non solamente tecnico ed economico ma anche politico ed educativo nell'ambito delle norme, e delle finalità collettive perseguite dal Regime Fascista;*

3) *istituire un rapporto sempre più intimo tra le varie categorie rurali e le rispettive organizzazioni elevandone il compito produttivo a funzione economica di più vasta importanza nel nuovo ordinamento corporativo tipicamente innovatore e convergente ai fini superiori della collettività nazionale;*

4) *diffondere opportunamente indicazioni su speciali problemi tecnici ed economici da ampliarsi sui vari giornali agricoli e politici in relazione alle diverse condizioni ambientali;*

5) *preordinare tempestivamente l'esame, la trattazione, lo svolgimento e la discussione di determinate questioni agricole di più viva e palpitante attualità;*

6) *portare rapidamente a conoscenza della stampa agraria provvedimenti legislativi sotto studio e sotto esame per raccoglierne utili indicazioni di perfezionamento;*

7) *comunicare settimanalmente tutte le notizie di carattere tecnico, organizzativo e commerciale di importazione e di esportazione, di generale interesse con più dettagliate specificazioni per i generi di particolare rilievo;*

8) *prendere e suggerire iniziative tendenti alla maggiore valorizzazione della tecnica e dei prodotti agricoli nazionali preparando e predisponendo l'ambiente, gli animi e le volontà ad accogliere e favorire le iniziative sopraindicate, per il loro più pratico e più utile successo;*

9) *curare ed effettuare la raccolta e la diffusione di fotografie di carattere scientifico tecnico e culturale e delle varie manifestazioni agrarie;*

10) *organizzare e disciplinare il radio-giornale agrario e il cine-giornale agrario che completino l'attività attuale della stampa agricola in compiti di divulgazione ed esaltazione delle sane virtù della gente dei campi, di notiziario, di istruzione tecnica ed organizzativa e di educazione morale e civile per il più largo contributo alla integrale attuazione del programma di politica agraria posto dal Regime Fascista a fondamento della ricostruzione economica del nostro Paese* ».

Per la composizione del Comitato Centrale fu dato mandato al Presidente che ha accettato.

I componenti il Comitato Nazionale della Stampa agricola

Ecco come, conforme al mandato conferitagli dal Congresso, il Grand'Uff. Dott. Arnaldo Mussolini ha composto il Comitato Nazionale della Stampa Agricola, che avrà la sua

sede presso il Sindacato Nazionale Fascista dei Tecnici Agricoli (Via Veneto, 7 - Roma):

Presidente: Dott. Arnaldo Mussolini; *Membri*: on. prof. Arturo Marescalchi, on. prof. Giuseppe Tassinari, on. dott. Luigi Razza, on. prof. Franco Angelini, sen. prof. Tito Poggi, prof. Mario Ferraguti, dott. Amedeo Folloni, prof. Viscardo Montanari, dott. Aulo Marchi e prof. Giacomo Rossi.

Il presidente ha affidato la carica di *segretario* del comitato al prof. Ferraguti.

PICCOLE INDUSTRIE AGRICOLE

Coltivazione, raccolta e commercio delle piante officinali

La *Gazzetta Ufficiale* n. 41 del 19 febbraio 1931 - IX pubblica la nuova legge che disciplina la coltivazione, raccolta e commercio delle piante officinali, recentemente approvata dalla Camera dei Deputati e dal Senato del Regno.

Chiunque raccoglie piante officinali e precisamente le piante medicinali aromatiche e da profumo, che saranno successivamente comprese in un elenco che sarà formato con R. Decreto su proposta del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, deve ottenere la carta di autorizzazione; e chi utilizzi altresì dette piante deve conseguire il diploma di *erborista*.

La carta di autorizzazione conferisce la qualità di raccoglitore e viene rilasciata dal Podestà, su parere dell'Associazione sindacale fascista a cui il richiedente appartiene: in sede di regolamento ne verranno stabilite le norme.

Questa carta, oltrechè dal podestà, deve essere firmata dal rappresentante dell'Associazione indicata e deve specificare le piante officinali delle quali viene consentita al titolare la coltivazione e la raccolta, nonchè l'epoca e le modalità per la medesima secondo quanto verrà stabilito dal Ministero dell'Agricoltura, presso il quale viene costituita una Commissione consultiva per le piante officinali, con il compito di studiare e proporre i provvedimenti volti all'incremento ed alla migliore utilizzazione del patrimonio erboristico medicinale ed essenziero.

Il diploma di *erborista* che conferisce l'autorizzazione a coltivare e raccogliere piante officinali indigene ed esotiche nonchè alla preparazione di esse, viene rilasciato dalle Scuole di erborissteria presso le Scuole di farmacia universitarie, a chi ne abbia superato gli speciali finali esami; ed esclude però la facoltà della vendita al minuto spettante soltanto ai farmacisti.

Agli effetti della legge non è considerato nè raccoglitore nè erborista chi distilla piante acquistate da raccoglitori, nè chi detiene per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, piante officinali in misura non superiore a quanto sarà stabilito in sede di regolamento.

I diplomi di erborista dovranno essere registrati presso il Comune nel quale l'erborista intende svolgere la propria attività ed i Comuni dovranno darne comunicazione alle Regie Prefetture.

La legge prevede pecuniarie, aggravantesi in caso di recidiva, contro i trasgressori.

La Commissione Consultiva per le piante officinali, sarà nominata, su decreto reale, a proposta del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste e sarà composta di rappresentanti designati delle seguenti associazioni sindacali: Confederazione nazionale fascista degli agricoltori, Confederazione sindacati fascisti dell'agricoltura, Confederazione dell'industria, Confederazione del commercio, Sindacato dei medici, farmacisti e dei tecnici agricoli; nonchè integrata da un rappresentante dell'Istituto dell'esportazione e di tre membri scelti, tra persone competenti, dal Ministro; ed oltre ai membri di diritto che sono: il direttore generale dell'agricoltura, della sanità pubblica, della produzione nazionale e scambi, il direttore della R. Stazione sperimentale per le piante officinali annessa al R. Orto Bontanico di Napoli ed il direttore della R. Stazione sperimentale per le industrie delle essenze e dei derivati dagli agrumi di Reggio Calabria.

La Commissione dovrà essere presieduta dal Ministro o dal Sottosegretario di Stato per l'agricoltura.

La legge prevede la costituzione di Consorzi nonchè Federazioni di coltivazione, raccolta, e conservazione, prima manipolazione ed utilizzazione per singole piante, i quali saranno riconosciuti con decreto ministeriale.

Entro un anno dalla promulgazione della legge dovranno conseguire il prescritto diploma coloro che esercitano la professione di erborista, ma il Ministro dell'Agricoltura, di concerto con quello delle Corporazioni, ha la facoltà di conferire il diploma, senz'altra formalità, alle persone che possano essere abilitate alla professione in base alla attività fin ad ora svolta.

E' assegnato un fondo annuo di L. 200.000 (limitato per il corrente esercizio a L. 50.000) da iscriversi sul bilancio dell'Agricoltura per le spese della Commissione, con speciale riguardo alla propaganda da svolgersi per l'incremento della flora officinale e delle industrie derivate nonchè per contributi da concedere per speciali sperimentazioni.

Resta in questo modo disciplinata, con saggi criterii scientifici ed industriali, questa importante piccola industria agricola, dalla quale peraltro debbono attendersi proficui risultati economici nazionali quando sarà organizzata saggiamente.

F. V. CORTINA.

Una statistica sulla produzione delle piante officinali

L'Ente Nazionale per l'Artigianato e le Piccole Industrie comunica:

L'Ufficio Nazionale per la Difesa e il Commercio delle piante Aromatiche, Medicinali ed Affini, istituito recentemente dall'Ente Nazionale per l'Artigianato e le Piccole Industrie, ha diramato in questi giorni importanti rapporti sull'andamento commerciale delle piante officinali in Germania, Polonia, Svezia, Stati Uniti, curando nel contempo un'ampia diffusione di due distinte circolari: una in tutti gli Stati del mondo intesa a conoscere con approssimativa precisione, quantitativamente e qualitativamente, le piante officinali di più largo assorbimento l'altra invece limitata al solo Regno d'Italia, onde compilare una statistica dimostrante la produzione e l'assorbimento industriale di dette piante avvenuta nel Paese nell'ultimo quinquennio.

L'Ufficio ha inoltre presi accordi, assumendo a proprio carico il relativo onere, con l'Istituto di Farmacologia e Terapia di Genova per un servizio di analisi a particolare vantaggio dei produttori — industriali erboristi, in accordo dei quali sta attuando l'apertura i un Ufficio vendite con sede in Milano per assicurare un migliore e più vantaggioso smercio dei prodotti erboristici sia in Italia che all'Estero.

Quattordici milioni non ritirati di premi sui buoni del Tesoro

Sui Buoni del Tesoro novennali dei quali non è stato finora richiesto il pagamento, risultano giacenti quattro premi da un milione ciascuno, vinti precisamente dai buoni n. 1.162.147 serie 1, n. 1.224.239 serie 4, n. 933.394 serie 3, n. 866.687 serie 5; restano poi giacenti anche altri 11 premi da L. 100.000, 11 da L. 50.000; 9 da L. 10.000; 38 da L. 5.000; circa ottomila da L. 1.000, per un totale di circa quattordici milioni, dalle serie 1. all'8. che i vincitori non si curano di ritirare.

E poichè per legge i premi non riscossi entro cinque anni restano prescritti, parecchi di detti premi fin dal maggio prossimo non si potranno più ritirare.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale e Direttore della R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La Peronospora dello Spinacio

E' una malattia comune negli orti dall'autunno alla primavera inoltrata, subito riconoscibile anche a distanza per il colore giallognolo che assumono le foglie delle piante colpite e che spiccano perciò molto bene sul fondo verde cupo delle aiuole formate dalle piante sane.

L'alterazione appare su piante isolate sparse qua e là fra le sane oppure si diffonde a chiazze più o meno larghe, talora confluenti fino a devastare l'intiera aiuola.

Da vicino le piante colpite si presentano rachitiche a foglie stranamente arricciate, accartocciate, più dure e subcarnose, talora quasi ceracee e fragili; la pagina superiore anzichè distesa è bollosa e deforme, la pagina inferiore in corrispondenza delle bollosità mostra delle concavità ricoperte da una densa muffetta di color bruno-violaceo sporco. Il colorito delle foglie è giallo se la malattia le ha del tutto invase o verde con chiazze effuse di un grigio più o meno vivo o chiaro, talora anche, in certe varietà con sfumature rossastre. Il parassita causa quindi una marcata deformazione fogliare ed uno spiccato rachitismo: le piante rimangono più piccole con foglie a rosetta più affastellate e non ben distanziate, quindi quasi inutilizzabili all'inizio della malattia, inservibili in seguito all'avvizzimento delle foglie.

Negli orti a terreno molto pingue, umido la malattia produce talora effetti disastrosi in autunno e primavera, in questa stagone compare molto presto, appena passati i forti freddi o se vi è stata neve, subito dopo lo squagliamento di questa.

Il parassita che causa questa alterazione ben nota agli orticoltori è un fungillo della malfamata famiglia delle Peronosporee e che alcuni autori ritengono come una specie autonoma che colpirebbe solo lo spinacio e lo designano *eronospora spinaciae,* altri invece lo identificano come *P. effusa* che colpirebbe diverse piante della famiglia delle Chenopodiacee

Cosa questa di interesse pratico molto relativo, per quanto, ove si trattasse di forma non specializzata, avrebbe importanza il fatto che lo spinacio potrebbe contrarre la malattia da qualche altra pianta della stessa famiglia, alcune delle quali sono piantacce infeste alle colture come il comunissimo *Farinaccio* (*Chenopodium album*) che è frequentemente colpito dalla *P. effusa* e che si vede spesso crescere rigoglioso negli orti e talora promiscuamente agli ortaggi ed anche agli spinaci.

La muffa violacea che si vede in pagina inferiore è precisamente dovuta agli organi riproduttivi conidici del fungillo che escono dagli stomi e prendono origine da un micelio intercellulare che altera il parenchima clorofilliano e deforma il mesofillo. Detto micelio secondo le osservazioni del MAGNUS può svernare benissimo sulle foglie delle rosette delle piante, senza produrre sviluppo di conidiofori no a primavera. Il fungo produce anche organi di conservazione (oospore) che servono a conservare la vitalità nei periodi sfavorevoli al suo sviluppo.

La lotta si può eseguire coi seguenti metodi:

1° Raccogliere le prime foglie che presentano tacche gialle e accartocciamento ed estirpare le piantine affette da rachitismo.

2° Diradamento delle piante di spinacio se seminato troppo fitte.

3° Pulizia dalle cattive erbe, estirpando delle aiuole e dalle vicinanze il *Farinaccio* (*Chenopodium album*) ed altre specie affini che possono essere infestate dal fungillo.

4° Cambio di coltura nelle aiuole e negli appezzamenti abitualmente infestati da questa Peronosporacea.

5° Concimazioni organiche moderate, specie con stallatico: uso più abbondante di concimi minerali (perfosfati, cenere) e correggere il terreno con spargimento di calce.

6° leggerissime irrorazioni con polvere Caffaro (0,5 %) sono convenienti e innocue al consumatore, dato che le piante prima di essere portate al mercato si lavano abbondantemente nell'acqua.

7° Consigliabile l'applicazione di trattamenti polverulenti composti di 20 parti di polvere Caffaro mescolate a 80 parti di calce viva finamente polverizzata.

T. FERRARIS.

RECENSIONE

DR. ONORATO VERONA: *Patologia del frumento: avversità, malattie, rimedi,* con prefazione del prof. R. Perotti - Edit. Vallerini - Pisa, 1931-IX (Prezzo L. 25).

L'importanza eccezionale che à assunto in questi anni a merito del Governo Fascista la coltivazione del grano per la risoluzione di un problema economico che vivamente interessa la nostra Nazione e che è mirabilmente avviato ad una felice soluzione colla da anni intrapresa e vittoriosa Battaglia del Grano, rende questo trattato del Verona più che mai indispensabile perchè uno dei fattori — e non ultimo — de la vittoria è la conoscenza dei nemici del grano e dei mezzi più efficaci per combatterli.

In Italia un trattato di Patologia del frumento non esisteva ancora, mentre ve ne sono in altre Nazioni: si viene così a colmare una lacuna importante nella nostra letteratura agraria.

Il lavoro del Verona preceduto da una prefazione del valoroso prof. R. Perotti del R. Istituto Superiore Agrario di Pisa è compreso in un volumetto di poco meno di 300 pagine corredato di alcune nitide incisioni e riproduzioni di fotografie di malattie del frumento e di parassiti. Premesse alcune generalità su l'origine del frumento, sui caratteri botanici, agronomici, ecologici del prezioso cereale, passa l'A. allo studio delle malattie non parassitarie (meteoriche, fisiologiche, varie) e parassitarie. Di queste considera anzitutto quelle prodotte da vegetali (Schifomiseti, Emmiceti) e quindi quelle causate da animali (Vermi, Armopodi [Miriapodi, Insetti], Molluschi e Vertebrati).

Di tutte le malattie l'A. dà una chiara descrizione ed indica i mezzi più razionali di lotta.

Una chiave analitica facilita la determinazione delle principali malattie crittogamiche ed un raggruppamento degli animali parassiti secondo gli organi attaccati, rende agevole il riconoscimento dell'agente parassita.

Interessante l'enumerazione delle principali erbe infestanti nei campi di frumento e l'esposizione dei metodi colturali da adottare per limitarne lo sviluppo o promuoverne la distruzione (pagg. 9-111).

L'ottimo trattato può essere vantaggiosamente consultato dal tecnico agrario, some dall'agricoltore pratico con soddisfazione e profitto.

T. FERRARI.

Cure alle piante in marzo

Nel frutteto. — Non appena col sopraggiungere di qualche mite aura primaverile sul finir di marzo, il rigore invernale accenna a smorzarsi, già i più agguerriti degli insetti nocivi schiudono dai loro bozzoli o fuoreseono dai riposi di svernamento.

Fra questi precci contaminatori delle piante da frutto sono la *Mosca delle perine* (Contarinia pirivora), la *Ceridonia*

delle foglie di pero (Perrysia pyri), l'*Antonomo* o *punteruolo del pero e del melo*, i quali depositano nelle gemme ancora chiuse le loro uova, preparando all'agricoltore la sgradita sorpresa di trovare più tardi infestati da minuscole larvette i fiori o i frutticini destinati così ad abortire. La lotta contro di essi non è facile; ma, per non starcene inoperosi e rassegnati ad attendere i loro malefici, possiamo cercare intanto di tener lontani dalle pante gli adulti, con trattamenti eseguiti, dopo la metà del mese, a base di creolina a 0,5% emulsionata con soda, o di lisolo a 0,5 %. Verso la fine del mese si potrà far succedere un'irrorazione insetticida di arseniato di calcio a 0,5 % nel momento cioè in cui le gemme incominciano ad inturgidire. Utile inoltre è disporre, qua e là sulle piante che l'anno scorso furono pia colpite da questi parassiti, delle bacinelle di terra con sostanze zuccherine avvelenate (melassa diluita con acqua ed aggiunta di arsenito sodico a 0,25 % per richiamarvi gli adulti prima della deposizione delle uova.

Nell'eseguire impianti di peschi, di susini, di meli, si eviti ogni ferita, specialmente al colletto e si osservi attentamente, togliendo le piante dal vivaio, se presentassero dei tumori radicali per il cosidetto «mal del gozzo» (*Bacterium tumefaciens*). In tal caso è assolutamente necessario scartare le piante aoette e tentarne la cura asportando il tumore sino a raggiungere il tessuto sano, disinfettando il taglio con soluzione concentrata di solfato di ferro e ricoprendolo con mastice. Le piante così trattate si sistemano provvisoriamente in luogo distante dalle altre per evitare ogni contaminazione. Se nella prossima annata esse non presentassero pia traccia di infezione, si potranno portare a dimora definitiva.

Se nella decorsa stagione si ebbe l'annerimento dei germogli e più tardi la mummificazione dei frutti per infezione di *Monilia* o *Sclerotinia fructigena*, è ora prudente fare, all'inizio della ripresa vegetativa, un trattamento anticrittogamico preventivo con polvere Caiiaro, dopo avere, come insistentemente si è consigliato per varie altre infezioni, eliminati e distrutti i vecchi frutti mummificati, rimasti ancora sospesi alla pianta.

In questo mese si deve provvedere alla diffusione della *Prospaltella Berlesei*, endofago della *Diaspis pentagona*, sui peschi ed a quella dell'*Aphelinus mali*, endofago dela *Schizoneura lanigera*, sui meli. Qualora nelle vicinanze non fosse possibile trovare il materiale a ciò adatto, si faccia richiesta di rametti di gelso o di melo al proprio Osservatorio regionale di Fitopatologia.

Durante la potatura si evitino tagli eccessivi, ma si asportino tutti i rametti deperienti e si disinfetino le ferite con soluzioni di solfato di rame concentrato.

Nel campo. — Malanni assai emibili e facili a verificarsi per i frumenti marzuoli sono le ruggini e la carie; oltre a servirsi quindi di seme ben selezionato, è indispensabile la sua disinfezione mediante una immersione per 12 ore in solfato di rame al 5 per mille oppure per 15 minuti all'1 per cento, seguito da analogo trattamento in latte di calce o da spolverizzazione di calce.

Se si preferisce, si può eseguire la concia a secco con polvere Caffaro od altre polveri anticrittogamiche (Uspulun, Germisan, Cerere, Tilliantin, ecc.).

Prima di acquistare semi da prato l'agricoltore si garantisca contro le frodi, richiedendo il grado di germinabiltà, quello di purezza e l'assoluta immunità da Cuscuta, attestati da un certficato di analisi eseguito da un Laboratorio a ciò autorizzato. La germinabilità per legge non può essere inferiore all'85 % e la purezza non inferiore al 95 %.

Nell'orto. — Nell'iniziare nuove culture e nuove semine, non si trascuri la pulizia del suolo e necessitando anche la disinfezione del terreno con formalina a 2,5 %, lasciata poi bene evaporare. Questa pratica si eseguirà qualora si fosse presentato il marciume del cuore nelle insalate e negli spinaci, oppure nelle piante di cavoli.

In prossimità delle coltivazioni a sedano è conveniente curare l'estirpazione delle piante spontanee del genere Centaurea, le quali ospitano le prime generazioni di larve della tanto comun e nociva *Mosca del sedano* (Acidia heraclei).

Nella serra e nel giardino. — Contro l'Iceria, coccide dal voluminoso ovisacco bianco, a solchi longitudinali, che infesta le belle acacie in fiore e malauguratamente anche gli agrumi, si faccia un trattamento con polisolfuri nel periodo di prossima schiusa delle larve, provvedendo in seguito alla diffusione del suo nemico naturale il *Novius cardinalis*, coccinella con le elitre nere e rosse, che ne determina rapida distruzione.

Alle piante di Crisantemo, di Cineraria, di Anthemis e molte altre simili, si deve fare una irrorazione di estratto fenicato di Tabacco all'1,5 %, allo scopo di allontanare la moschetta minatrice delle foglie: *Phytomyza geniculata*.

Dott. V. BONGINI.

Consigli per marzo nell'oliveto

La freschezza del terreno nel periodo precedente alla fioritura assicura l'allegazione e la conseguente produzione.

Conviene quindi eseguire tutti i lavori che tendono a trattenere l'acqua piovana — vedi mese precedente — sia arginando l'acqua che scorrerebbe sul terreno sino a fossi di scolo, sia ancora adducendola sul terreno olivetato dai terreni vicini.

Naturalmente il consiglio vale pei terreni collinari, che sono generalmente aridi, o per la regione meridionale, ove persiste siccità.

P. CAMPBELL.

Concimazioni chimiche. — Entro la prima decade del mese viene in genere effettuata la concimazione chimica negli oliveti, mentre quella organica è più conveniente sia effettuata in autunno.

I principi fondamentali che debbono guidare l'olivicoltore possono così riassumersi:

Concimare gli olivi ogni anno, alternando le concimazioni organiche con quelle chimiche.

Non effettuare la concimazione organica nell'anno in cui si attua una potatura invernale piuttosto energica.

Non ripetere per sistema la concimazione organica per più anni di seguito.

Seguendo questi criteri si favorisce lo sviluppo della frasca che darà frutto l'anno successivo e si provvede alla nutrizione del frutto che la pianta porterà nell'annata.

Rammentiamo una formula che mette in relazione la concimazione con la potatura con profitto applicata diffusamente:

1° anno. — Potatura ordinaria — concimazione chimica con perfosfato o scorie, solfato o cloruro potassico, solfato ammonico o cianamida, in dose ridotta, da spandersi in autunno o in primavera.

2° anno. — Rimonda invernale — concimazione con letame o pecorino, addizionato di perfosfato, da interrare in autunno.

3° anno. — Potatura ordinaria — concimazione chimica come al primo anno, con aggiunta di un concime azotato in maggiori proporzioni che non al 1° anno.

4° anno. — Rimonda invernale — sovescio di leguminose concimate alla semina.

Se il terreno è povero di calce, si potrà aggiungere alla concimazione chimica gesso agricolo.

La qualità di concimi varia con la grandezza e la forza delle piante.

Su ogni ettaro di terreno ad oliveto esclusivo vanno somministrati in media da 120 a 15z quintali di letame di stalla o pecorino, addizionati a quintali 2 a 3 di perfosfato minerale; quintali 5 a 8 di perfosfato minerale o di scorie Thomas; quintali 1,5 a 2 di nitrato o solfato ammonico o cianamide; quintali 5 a 10 di gesso, secondo la natura del terreno.

Se gli olivi sono sparsi, si calcola, quanti ne potrebbero

entrare in un ettaro, si divide la quantità dei concimi destinati ad un ettaro per il numero delle piante e si ha la quantità da samministrare a ciascuna.

R. LUPI.

NELL'OLEIFICIO.

Generalmente se, non è già terminata in febbraio si chiude con questo mese la campagna olearia. E' indispensabile procedere alla pulizia ed all'ordinamento di tutto il materiale oleario, liberandolo con lavaggi di soluzione di soda, dalla untuosità, dalla Morchia, dalla sansa, ecc., per impedire che si renda puzzolente, che si arrugginiscano le parti in ferro, ecc. Si debbono togliere i pistoni dalle presse, smontare le pompe, sgrassare e lavare bene i fiscoli ancora in buono stato, e pulire, imbiancare ogni parte dei locali.

F. BRACCI.

Congresso Nazionale della pesca
e piscicoltura delle acque interne

In ossequio ai provvedimenti ed ai voti espressi recentemente dal Consiglio dei Ministri, ed alle disposizioni emanate dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste per favorire la coltura delle acque interne, dal giorno 8 al 13 gugno prossimo, auspice il Consorzio per la tutela della pesca in Piemonte, sarà tenuto in Torino il Congresso Nazionale della pesca in Piemonte, sarà tenuto in Torino il Congresso Nazionale della pesca e della piscicoltura delle acque interne, sotto l'alta Presidenza di S. A. R. il Principe di Udine.

Le sedute si svolgeranno in massima parte in Torino; ne sarà tenuta una in Aosta, ed altra a Vercelli dove si stà costruendo un vasto impianto per la coltura della tinca e delle carpe; e aranno svolti, da competenti autorità scientifiche, importantissimi argomenti riflettenti i mezzi più efficaci da tradursi in atto onde assicurare la piena riuscita del compito che il Governo Nazionale ha affidato ai Consorzi per l'incremento e la tutela della pesca nelle acque interne d'Italia.

Il Comitato esecutivo, del quale è Vice Presidente il Dottor Carlo Michele Morino Presidente del Consorzio, eSegretario Generale il prof. Giovanni Gambarotta Veterinario Capo del Comune di Torino, si è posto alacremente all'opera, onde assicurare la riuscita di questo importante Congresso, dai cui voti dovranno scaturire le direttive per questa nuova battaglia economica, voluta ed ingaggiata dal Duce.

L'iscrizione al Congresso non è soggetta ad alcuna spesa: i congressisti avranno riduzioni ferroviarie ed altre agevolazioni che saranno a suo tempo comunicate. Possono partecipare al Congresso anche le signore dei congressisti.

er adesioni e schiarimenti rivolgersi al Consorzio per la tutela della Pesca in Piemonte - Via Ospedale N. 24 - Torino.

Noi che siamo stati fra i primi ad ingaggiare la nuova Battaglia della Pesca, *pubblicando sulla* « Rivista Agricola » *(del 1° febbraio) la nota intervista con S. E. Marescalchi, la quale ha avuto così largo successo di riproduzioni e di commenti, ci compiacciamo vivamente del Congresso della Pesca e Piscicoltura delle acque interne, bandito a Torino pel giugno prossimo.*

In Piemonte tutte le buone iniziative attecchiscono. E ciò avverrà tanto più pel citato Congresso alla cui testa c'è nientemeno che un Principe Sabaudo — S. A. R. il Principe di Udine — e due poderosi organizzatori come sono i nostri ottimi amici prof. Morino Presidente, e prof. Gambarotta, Segretario Generale.

E' quindi col massimo buon grado che noi invitiamo i lettori di questa nostra vecchia bandiera agricola, che va in ogni regione d'Italia, ad niscriversi numerosi al Congresso del giugno, nel quale saranno svolti argomenti di grande interesse, mentre ai congressisti ed alle loro signore sarà certo data dai torinesi quella larga ospitalità (condita di svariate gite e divertimenti) che sono gentile e tradizionale abitudine delle genti piemontesi.

il D.

IN BIBLIOTECA

LA CASA CHE VORREI AVERE...

Lidia Morelli, l'esperta, deliata artista che ama nell'arte tutto ciò che può rendere bella e cara la casa, si rivolge col suo nuovo libro *La casa che vorrei avere*, alla regina di ben altro regno: una ben più modesta regina, un ben più piccolo regno. Si rivolge alla donna che è più ricca di gusto e di progetti che di denaro, alla massaia che, esperimentati su sè e sui suoi cari i disagi d'una vecchia casa costruita e arredata irrazionalmente, sente il bisogno di ammodernarla migliorandola. Si rivolge alla donna che è più ricca di gusto e di progetti che di denaro, alla massaia che, esperimentali su sè e sui suoi cari i disagi d'una vecchia casa costruita e arredata irrazionalmente, sente il bisogno di ammodernarla migliorandola. Si rivolge altresì a colei che sta per creare, nuovo nuovo, un suo proprio nido, ma che, dubitosa fra tradizione e modernità, non sa se ispirarsi al gusto di ieri o a quello di domani.

Consigliera sicura, guida ricca di esperienza e di gusto, Lidia Morelli viene in aiuto a ciascuna; e il suo libro, che l'editore Hoepli presenta arricchito di 300 tavole, è il documento più prezioso e probante delle migliori tendenze odierne. *La casa che vorrei avere* diventa « la casa che *si può avere* » quando chi abbia letto il libro ne faccia tesoro, e comprenda come non sia sopra tutto il denarò, ma sia sopra tutto la chiara conoscenza d'una modernità pratica, razionale, ben selezionata, a fare del villino un bel quartiere, del quartiere modesto e anche delle due stanzette d'una casa popolare un propriopersonale, adatto, ineffabile regno.

Il mangnifico libro-albun di Lidia Morelli costituisce in ogni stagione un dono che onora parimenti chi dà e chi riceve. Costa in elegante legatura tutta tela composta a colori dal pittore Aloi, L. 32.

Chiederlo all'editore Ulrico Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, contro assegno postale; oppure mandarlo a prendere presso ogni buon libraio.

COSTRUITEVI UN TELEVISORE!

Radioveder! Raccogliere sul proprio schermo le immagini che da mille, diecimila km. di distanza vengono radio diffuse per onde eteree! Ecco un sogno che si và realizzando, una mirabile tecnica che già entra nelle anche modeste possibilità del radiosperimentatore, del radioamatore.

All'estero e specialmente in America ed Inghilterra vi sono già decine di migliaia di appassionati che se ne occupano con successo e con mezzi relativamente limitati, annettendo la televisione al loro impianto di radio.

L'ingegnere A. Castellani che è stato fra i primissimi costruttori pratici di televisori e ne ha dato pubbliche dimostrazioni, ha scritto un breve libro — il vero « Montù » della televisione — ove mette il lettore al corrente dell'attuale tecnica della radiovisione e riassume la propria esperienza di costruttore ad uso e profitto altrui, dando tutte le istruzioni e *disegni quotati* necessari al radioamatore che voglia costruire *da sè* un perfetto dariovisore per la ricezione delle attuali trasmissioni europee di televisione e fonoradiovisione. Il volume di pagine VIII-248 con 11 disegni originali, 20 illustrazioni e 6 grandi tavole *costruttive* costa L. 18.

Chiedetelo ad ogni buon libraio, oppure all'editore, Ulrico Hoepli, Milano (104) e lo riceverete subito a domicilio contro assegno postale di Lire 18.

Chiedasi pure all'editore Ulrico Hoepli, Milano (104) l'ultimo *Catalogo enciclopedico ditutte le edizioni Hoepli*, ove ognuno trova il libro che gli interessa.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA FIERA DI TRIPOLI. — *Facilitazioni di viaggio da tutti i Paesi.* — L'« Agenzia di Roma » comunica: La quinta Fiera di Tripoli è alla vigilia di aprire i suoi battenti al grande pubblico cosmopolita che suole frequentare la capitale libica nel bimestre contrassegnato alla Rassegna tripolina. A favorire l'afflusso dei visitatori tanto metropolitani quanto stranieri, molto ha giovato il generoso contributo dello Stato italiano, che ha voluto estendere, come di consueto, le facilitazioni d'uso per i viaggiatri a tutta la durata del periodo fieristico.

Benemerite in questo senso si resero anche le Compagnie di navigazione marittima e aerea. Ma occorre segnalare inoltre l'interessamento benevolo e il desiderio sincero di collaborazione delle competenti autorità, delle Compagnie, degli Uffici dei Paesi stranieri posti ancora una volta di fronte al problema della Fiera internazionale tripolina. Si ottennero così facilitazioni per viaggi e trasporti dalle seguenti Nazioni: Finlandia, Germania, Inghilterra, Olanda, Portogallo, Svizzera, Turchia, Ungheria.

E lecito quindi prevedere che anche la quinta Fiera di Tripoli richiamerà in Colonia scelte e folte schiere di turisti stranieri che potranno così constatare « de visu » i progressi compiuti pur in tanto breve periodo di tempo dalla Tripolitania.

* * *

Si conferma che l'inaugurazione della Fiera di Tripoli avrà luogo domenica 8 marzo p. v.

Gli Uffici dell'Ente si trasferiranno a Tripoli il 20 febbraio. Si prega quindi di spedire a Tripoli, Quartiere Fiera, tutta la corrispondenza.

LA FIERA DI PADOVA.

La XIII Fiera di Padova è stata indetta per il periodo 6-29 giugno 1931 - IX come da circolare diramata dal Presidente dell'Ente Autonomo.

Come si rileva la durata della manifestazione, quest'anno, risulta potratta di 3 giorni e ciò anche per aderire al desiderio di molte Ditte partecipanti dato che nel giugno del corrente anno si inizierà in Padova la solenne celebrazione del 7. Centenario della morte di S. Antonio.

Tutto si sta predisponendo per rendere il meno possibile costosa la partecipazione e vi sono buone ragioni per ritenere come alle Ditte partecipanti possa essere offerto, anche prolungandosi la crisi, un cospicuo svolgimento di affari poichè saranno attuati soltanto quei gruppi e quelle Sezioni che s'intonano pienamente con le drettive del Governo Nazionale.

LA FIERA DI VERONA.

La Fiera veronese dell'Agricoltura e la Fiera Cavalli si ripeteranno per la trentacinquesima volta, nel corrente mese di marzo dal giorno 8 al 23. Se si pensa che quella manifestazione ha richiamato lo scorso anno ben mille espositori nelle varie sezioni in cui la Fiera si suddivide, si ha subito un'idea della importanza tecnica, commerhciale ed industriale che essa riveste. i può dire che oggi non vi sia in Italia ditta costruttrice di macchine agricole, ditta specializzata in prodotti di qualunque genere ma attinenti all'Agricoltura, che non conosca questa rassegna che ogni anno, all'aprirsi della buona stagione, si compie come una promessa ed un incitamento per i nostri rurali.

Anche all'Estero la Fiera veronese ha importanti basi di affari e di referenze.

Annesse alla *Fiera Nazionale del Vino, a Verona* dall'8 al 23 marzo, vi saranno la *Fiera del Materiale Enologico*, del *Materiale di Viticoltura*, e la *Mostra ferroviaria dei carri per il trasporto dei vini*, mosti ed uva pigiata, alla quale ultima concorre anche l'Unione Italiana Vini col proprio carro serbatoio in cemento.

PROVVEDIMENTI AGRARI DEL GOVERNO.

Dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste sono stati, in questi ultimi tempi, emanati diversi provvedimenti tra cui quello per la *sorveglianza sull'aceto di vino*, l'altro sulla *determnazione dell'alcool a Malligand nei vini dolci e liquorosi*. In merito a detta determinazione dell'alcool, S. E. il Sottosegretario all'Agricoltura on. Marescalchi ha impartite chiare disposizioni ai laboratori di analisi, e cioè, che restando ferma la procedura del metodo ufficiale della distillazione, si consente, su richiesta degli interessati, che venga fatta la determinazione al Malligand anche dei vini dolci e liquorosi, però mai su vino intero, sibbene su vino diluito. La richiesta dell'uso del Malligand deve essere, dai Laboratori, indicata nel certificato.

CONCORSO A PREMI PER L'IMPIANTO DI MANDORLETI.

Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, data la importanza che la produzione del mandorlo ha nella economia agraria de Mezzogiorno d'Italia, ha ravvisato l'opportunità, allo scopo di migliorare, con mezzi adeguati, la posizione raggiunta nel commercio mondiale del prodotto, di bandire un concorso a premi tra proprietari e conduttori di fondi che nel periodo gennaio 1931-marzo 1932 abbiano provveduto o provvedano in zone adatte dell'Italia Meridionale, delle Isole e del Lazio, all'impianto di mondorleti a carattere industriale: ovvero al miglioramento dei mandorleti esistenti, mediante l'innesto con varietà meglio rispondenti alle esigenze del commercio.

Coloro che intendono partecipare al concorso dovranno farne domanda in carta legale al Ministero dell'agricoltura, non oltre il 31 marzo 1932-X allegando alla domanda i documenti indicati nel relativo bando.

CONCORSO INTERNAZIONALE PER LA MIETITURA MECCANICA DEL RISO.

La Stazione Sperimentale di Risicoltura di Vercelli con l'aiuto del Ministero dell'Agricoltura, ha indetto un Concorso Internazionale per la mietitura meccanica del riso e la eventuale trebbiatura in campo, allo scopo di promuovere le ricerche e le applicazioni meccaniche che possono portare reali innovazioni e vantaggi nel campo della risicoltura.

Le prove verranno eseguite tra il 15 settembre e il 30 ottobre del corrente anno.

LA COLTIVAZIONE DELLE UVE DA TAVOLA.

Il Ministro dell'Agricoltura S. E. On. Acerbo, ha inviato un'importante circolare ai dipendenti uffici, in merito alle direttive che devono essere seguite per dare largo sviluppo alla coltivazione delle uve da tavola. La circolare raccomanda di portare grande attenzione alle uve a maturazione precoce o tardiva in modo da prolungare l'approvvigionamento dei mercati. Raccomanda inoltre di tenere sempre presente il costo, dilungandosi sulle norme da seguire per contenere i prezzi di produzione. Invita ad insegnare praticamente le operazioni necessarie per ottenere uva di bella apparenza e di sicura resistenza. I Consorzi provinciali devono dare adeguato posto ai vitigni di uve da tavola ed in ogni modo devono concedere le barbatelle ai viticultori a bassissimo prezzo.

L'UVA DA TAVOLA ITALIANA.

La produzione dell'uva fresca da tavola in Italia *è salita* da q.li 774.720 del 1929 a q.li 841.770 *nel 1930. Il Lazio* è al primo posto, quest'anno, con 255.670 q.li. Seguono le Puglie che tenevano il primato fino al 1929, con q.li 154.230, e l'Emilia con q.li 92.330.

FRA RIVISTE E GIORNALI

LA POTATURA DELLA VITE. — In riguardo alla potatura, che è una delle pratiche fondamentali dellaviticoltura, gli scopi sono i seguenti:

1.) dare una forma determinata alla vite, in modo che ogni sua parte goda delle migliori condizioni e la produzione specie nei primi anni, non vada a scapito della formazione legnosa della pianta; 2.) rendere costante la produzione, tralasciando la potatura, avremo sì, un aumento di produzione, senonchè l'anno successivo la vite sarà stanca ed esaurita e darà quindi uno scarso prodotto; 3.) conciliare la quantità con la qualità; 4.) ripartire opportunamente i succhi nutritivi di questa pianta, predisponendo alcune parti alla vegetazione, le altre alla fruttificazione. Gli scopi cui mira questa pratica ci dicono chiaramente come essa sia indispensabile ad una razionale viticoltura; nondimeno si è detto che la potatura è un male necessario; infatti è cosa nota che essa ha un effetto debilitante comparabile a quello della fruttificazione. Essa va, quindi, applicata soltanto per prevenire mali maggiori. Siamo del parere che in questa pratica non si debba eccedere, anzi è opportuno servirsene soltanto per regolarizzare il portamento dei ceppi evitando il più possibile effetti fisiologici nocivi.

(Enot. Greco Nunzi nella Gazzetta del Contadino).

ANCORA CANNE DI GRANONE NEI CAMPI!... — Se ne vedono qua e là non poche traccie. Perchè non si tolgono e non si ara in tempo il terreno? Questa trascuranza è indice di cattiva coltura e meraviglia che ancora non sia tolta una abitudine veramente scandalosa. Potrebbe anche dirsi che a questi agricoltori le Autorità dessero una lezione, tanto per farla finita una buona volta con un sistema poco in armonia coi nostri tempi.

(Contadino della Marca Trevisana).

PERCHE' SI DANNEGGIA IL TERRENO LAVORANDO BAGNATO. — Avvertiamo subito che il danno è molto maggiore se il terreno bagnato è di natura argillosa (tenace) rispetto a terreni di natura silicea (sciolto). La ragione del danno, nei terreni argillosi, sta nel fatto che questi trattengono una grande quantità di acqua, la quale riempie completamente gli interstizi fra le particelle di argilla determinandone una maggiore forza di coesione. Cosicchè lavorando il terreno bagnato, questo non riesce a screpolarsi e a riempirsi d'aria, invece s'impasta costipandosi maggiormente e scacciando anche l'eventuale piccola quantità di aria che vi poteva essere imprigionata. Quando si pensi come le lavorazioni del terreno producano i loro benefici effetti proporzionalmente alla quantità di aria che immagazzinano ed alla conseguente sofficità del terreno, è facile comprendere come il lavorare o anche soltanto il calpestare il terreno bagnato porti un grave danno. Nei terreni silicei (sciolti) il danno invece è minore, perchè avendo questi un piccolo potere assorbente, non trattengono mai acqua in grande quantità, ed anche perchè essendo formati da particelle più grossolane è più facile che si screpolino.

(Il Viticultore).

I POLISOLFURI DI CALCIO. — Da varie fonti, tutte autorevoli, viene segnalata l'efficacia dei trattamenti invernali al pesco con i polisolfuri, in luogo dei ripetuti trattamenti con solfato di rame, per combattere l'exoascus.

Tali trattamenti sembra anche siano particolarmente efficaci nella prevenzione della perforazione delle foglie dovuta ad un fungo (clasterosporium carpophillum che ha colpito anche da noi nello scorso anno peschi e ciliegi, e che può danneggiare pure il susino, il mandorlo e l'albicocco.

I polisolfuri di calcio sono atti a spiegare accanto alla energica azione anticrittogamica, una spiccata efficacia insetticida.

Si è specializzata nella preparazione dei polisolfuri l'officina del gas di S. Paolo di Roma che mette in commercio il super zolfo: miscela di solfuri e tetrasolfuri di calcio con la densità 35-40 Bé.

(Il Villaggio e i Campi).

LE NUOVE CANTINE SOCIALI IN PUGLIA E NELLE MARCHE. — Il 5 febbraio, ad iniziativa della Federazione dei Sindacati Agricoltori di Lecce, è stata legalmente costituita con rogito del Notaio Commendator De Magistris la nuova *Cantina Sociale Cooperativa di Galatone*, aderente alla Federazione Nazionale delle Cantine Sociali.

Per lo stesso scopo è stata tenuta ad *Ascoli Piceno* il 7 febbraio, una riunione di agricoltori del Comune e di zone limitrofe, pienamente riuscita per il numero e la qualità degli intervenuti e per la elevatezza degli argomenti trattati.

Al termine della riunione gli agricoltori presenti hanno iniziato la sottoscrizione per assicurare gli 8.000 quintali di uva all'anno, come minimo iniziale, necessari al funzionamento della prima Cantina Sociale Ascolana, che partendo dal capoluogo, servirà anche di esempio per altre località della provincia.

La prima sottoscrizione ha già raggiunto i 5.000 quintali.

L'IMPIANTO DELLA FRAGOLAIA. — *Si preferisce impiantare la fragolaia di autunno.*

Nelle zone meridionali però si fa l'impianto da novembre a febbraio, mentre nei climi più rigidi si accorda la preferenza all'impianto di primavera. *Le cure di cui abbisognano le fragolaie a primavera sono queste:* Si passano in rivista le piante rimpiazzando quelle mancanti, mettendo terra ove trovasi sollevata dal gelo o da altre cause, asportando le foglie secche o gialle. Non si raccomanderanno poi abbastanza le sarchiature frequenti per liberare le fragolaie dalle male erbe. Anche una concimazione complementare a base di azoto e potassa può giovare come integrazione di quella più forte praticata in autunno.

(Il Coltivatore).

PER DARE AL GIALLO DELL'UOVO UN COLORE CARICO. — La colorazione del giallo dell'uovo è dovuta alla presenza del solfato di ferro, che esso contiene in piccola quantità. Le galline che vivono in libertà e la cui alimentazione è sana ed abbondante producono delle uova il cui vitello presenta sempre una bella colorazione. Queste uova hanno inoltre un sapore gradevole che le rende più ricercate. Per fare acquistare al giallo delle uova tale colorazione, due volte per settimana si metta a disposizione delle galline una bevanda così composta: Acqua litri4, solfato di ferro 250 grammi, acido solforico 30 grammi.

Tale miscuglio può essere ingerito dai volatili senza alcun pericolo, purchè si distribuisca quando è divenuto ben chiaro dopo la miscela. Esso fortifica il sistema nervoso e facilita la digestione. Si somministerà in pari tempo alle galline della verdura in abbondanza.

(Bollettino degli Allevatori).

LA LUNA E I TRAVASI DEL VINO. — Se ne dicono tante sul conto della influenza che la luna eserciterebbe sulle pratiche agricole che si finirà per credere che effettivamente anche il travaso debba dare resultati più o meno attendibili secondo il momento che si eseguisce nei riflessi della luna medesima, cioè se questa è piena o calante o si trovi in uno dei diversi suoi quarti. Noi escludiamo che i quarti della luna abbiano una qualche influenza sul momento del travaso; e lo escludiamo perchè prove in merito a suo tempo da noi esegnite non diedero in nessun caso resultati atti a suffragare una tale possibilità. Si travasi quindi in giornata calma, solforando la botte e possibilmente si eseguisca il travaso con pompa. Ecco tutto quello a cui deve attenersi.

(Corriere Agricolo Commerciale).

Piccola posta... pei ritardatari nel rinnovo abbonamento

Avvertiamo i pochi nostri abbonati che non ci hanno ancora mandato le L. 24 per l'abbonamento del 1931 che dal giorno 6 marzo spediremo le riscossioni postali coll'inevitabile soprapiù di L. 2,80, che l'amministrazione postale esige da noi per tale servizio.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

In volo fu presa la prima fotografia che mostra la sfericità della Terra

La prima fotografia che rivela la sfericità della terra è stata esibita all'« American Association for the Advancement of Science » dal dott. C. E. K. Mees, direttore delle ricerche della Eastman Kodak Co., di Cleveland. La straordinaria fotografia ha suscitato in tutti gli scienziati un'enorme impressione e tutti sono stati concordi nell'affermare che si tratta di un'autentica rivelazione la quale dischiude alla macchina fotografica prodigiosa possibilità per lo studio della geodesia. La fotografia è stata presa con una macchina speciale, con obiettivo della massima precisione consentita e con formidabile ingrandimento a bordo di un aeroplano levato ad altissima quota su una pianura immensa del Sud America. L'obiettivo è stato puntato su un punto d'orizzonte ove alla distanza di oltre 320 miglia, si levavano le catene delle Ande, invisibili all'occhio del pilota. La fotografia fu presa con un quindicesimo di secondo d'apertura d'obiettivo in condizioni di chiarissima visibilità. La lastra sviluppata, in grazia alla potenza telescopica dell'obiettivo, riprese con estrema chiarezza il paesaggio lontano, rivelando in modo inequivocabile la sfericità della terra. Infatti la catena delle Ande appariva appoggiata su una base convessa, come il profilo d'un ampissimo settore di circonferenza. I piedi dei monti non si vedevano come fossero nascosti dietro un qualche riparo e dei paesini della vallata non emergevano dalla fotografia se non le vette dei campanili delle chiese.

Come mangiavano gli antichi romani

I romani erano soliti fare due pasti al giorno: uno alla mattina, l'altro la sera ed in caso di affari, verso l'ora nona o decima. In seguito intercalarono fra i due pasti un'altra colazione che chiamarono « prandium ». La primitiva colazione era, per lo più a base di pane condito con semplice sale, oppure inzuppato nel vino di miele (mulsum) e assieme, quale companatico, uova, olive, formaggio e latte. Il « prandium » variava di poco in fatto di cibi mentre la « cena » importava quasi sempre un « menu » rispettabile.

FIOR DI PENSIERI

L'ingegno mediocre, coltivato dallo studio, produce migliori frutti d'un ingegno sublime che sia trascurato. — *S. Munk.*

Le anime grandi fanno grande ogni affetto, nobilitano e consacrano ogni vero piacere. — *Smiles.*

Non basta aver ragione: egli è un guastarla, il volerla sostenere con modi alteri e sprezzanti. — *Fénélon.*

I primi pensieri delle donne e i secondi degli uomini sono i migliori.

Tra l'avarizia e la prodigalità sta la economia; ed è questa una virtù che l'uomo onesto deve praticare. — *P. Mantegazza.*

Le ricette di Zì Paolo

PER CONSERVARE LE CORDE. — Per rendere più resistente lo spago o corda da imballaggio.

Si fa macerare in soluzione concetrata di allume. Oppure si impregnano i cordami con soluzione 10 % di sapone e si lasciano seccare; poi si ricoprono con leggero strato di catrame e si lasciano nuovamente seccare.

PER PULIRE I PETTINI. — I pettini di corno, ossa, avorio, celluloide non si devono lavare. Si puliscono con un filo teso, con cotone, con spazzoline apposite. Oppure si lasciano immersi per alcune ore in una soluzione di ammoniaca al 10 %, poi si sciacquano con acqua e sapone e si asciugano con cura.

ZI PAOLO.

La sfinge a premio

Son note musicali — *quarto, terzo* e *primiero.*
Vedi in capo di re — lettor, sempre il *secondo*
Cessa al sorger del giorno — il riposante *intero.*

Fra coloro che ci manderanno entro il 12 marzo la spiegazione esatta per cartolina doppia, sorteggeremo questi tre premi: 1. Una penna stilografica — 2. Due romanzi italiani 3. Tre copie dell'Almanacco degli Agricoltori 1931.

Spiegazione dei tre *Monoverbi* pubblicati nel precedente fascicolo: 1. Pino — 2. Solco — 3. Erpice.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Dott. Virginio Cori — Rita Nordino — Cav. Umberto Sartore — Geom. Claudio Vaccari — Emma Giusti — Carlo Ravella — Dott. Paolo Del Monte — Dino Caravita — Maria Stella Foa — Barone Dott. Giuseppe Salomone — Attilio Nardi — Graziella Dotta— Avv. Umberto Torre — Lia e Gigetto Mantovani — Egidio Gambacurta — Mario Barberis — Avv. Edoardo Serra Vincenzina Corsi — Gian Carlo Baccina.

La sorte ha designato: 1. Avv. Umberto Torre (vol. Come funziona una Radio) — 2. Emma Giusti (pacco matite) 3. Lia e Gigetto Mantovani (Tre copie Almanacco Agricoltori).

La Sfinge.

PER FINIRE

Riflessione di un filosofo del linguaggio:
— Tutti si burlano di colui che vende la pelle dell'orso prima di aver preso l'animale. Ma domando io: il vero cretino è proprio quello che la vende, o quello che la compra?

* * *

Bambini terribili.
A casa c'è un ospite molto grasso, che mangia con una voracità spaventosa. E Carluccio gli domanda:
— Scusi, signore, lei mangia tanto perchè la sua pancia è così grande, oppure la sua pancia è così grande perchè lei mangia tanto?

* * *

— Chi è quel signore che ti ha salutato?
— E' il mio primo cliente; sono suo medico da vent'anni.
— Deve avere una costituzione molto robusta.

* * *

Sentita a Londra in uno di quei grandi negozi ove si vende di tutto.
La cliente: — Desidererei qualcosa ad olio per la mia sala da pranzo...
Il commesso: — Sissignora; desidera un quadro oppure una scatola di sardine?...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

BANCA D'ITALIA

Situazione al 31 Gennaio 1931 - IX

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	9.336.995.847
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.782.402.528
Cassa	»	284.875.604
Portafoglio su piazze italiane	»	3.860.287.683
Effetti ricevuti per l'incasso	»	4.715.257
Anticipazioni ordinarie	»	1.178.109.733
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.159.438.553
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	125.000.000
Conti correnti attivi nel Regno	»	225.790.748
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	166.472.612
Istituto di liquidazioni	»	626.229.718
Partite varie	»	1.547.040.523
Spese corrente esercizio	»	8.538.420
Depositi in titoli e valori diversi	»	29.098.045.829
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	281.409.715
TOTALE GENERALE	L.	50.255.259.959

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	15.212.276.500
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	423.088.585
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1.809.002.180
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti passivi	»	21.985.517
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	851.630.776
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		315.876.940
Partite varie	»	804.217.743
Rendite del corrente esercizio	»	61.809.109
Utili netti dell'esercizio precedente	»	73.509.289
Depositanti	»	29.098.045.829
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	281.409.715
TOTALE GENERALE	L.	50.255.259.959

BANCO DI NAPOLI

Situazione al 30 Novembre 1930 - IX

ATTIVO.

Contanti e disponibilità a vista	L.	673.964.816,18
Titoli pubblici di proprietà	»	663.422.027,33
Portafoglio Italia ed Estero	»	1.029.562.245,37
Portafoglio Credito Agrario	»	208.607.268,15
Anticipaioni e riporti	»	484.529.388,32
Aperture di credito in conto corrente	»	105.075.301,93
Prestiti ad Enti Morali	»	303.231.506,29
Mutui con garanzia ipotecaria	»	18.101.755,01
Corrispondenti - saldi debitori	»	976.315.554,56
Ricevitorie ed Esattorie - saldi debitori	»	290.699.210,52
Effetti all'incasso	»	93.898.468,51
Partecipazioni	»	138.410.810,79
Immobili	»	58.868.655,27
Partite varie	»	98.479.917,09
Titoli fondo pensioni impiegati	»	49.880.415,22
Spese del corrente esercizio	»	144.019.499,11
Debitori per accettazioni ed avalli	»	20.363.485,23
Depositi	»	3.471.805.233,18
	L.	8.829.180.508,06

PASSIVO.

Fondi patrimoniali e riserve	»	1.341.733.263,32
Depositi in conto corr. ed a risparmio	»	1.784.278.331,69
Fedi di credito e vaglia in circolazione	»	185.609.481,36
Corrispondenti - saldi creditori	»	1.362.592.446,18
Ricevitorie ed esattorie - saldi creditori	»	282.198.640,28
Cartelle del Credito Fondiario in liquid.	»	28.139.500,—
Partite varie	»	105.201.111,43
Fondo pensioni impiegati	»	49.895.925,25
Rendite del corrente esercizio	»	199.368.140,14
Accettazioni ed avalli	»	20.363.483,23
Depositanti	»	3.471.805.233,18
	L.	8.829.180.508,06

NITRATO DI SODA
DEL CHILE
L'AMICO VECCHIO E FEDELE DEI RURALI D'ITALIA
NELLA GRANDE FATICA